

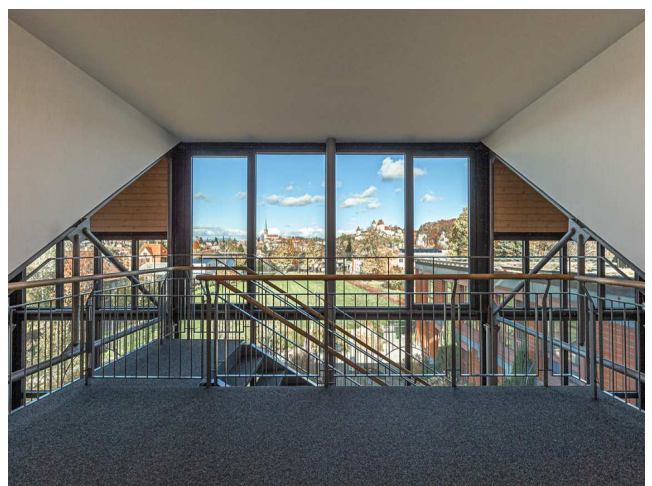
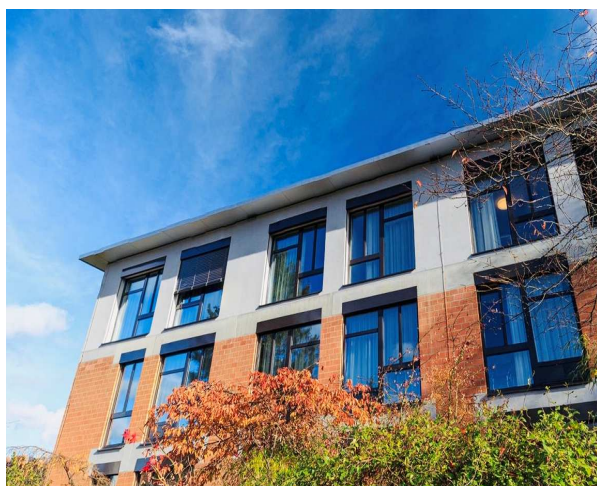
BANKETT - CATERINGDOKUMENTATION

Planen Sie einen Anlass? Unser Restaurant steht Ihnen auch ausserhalb der Öffnungszeiten inkl. Wochenende für spezielle Anlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf eine gute Dienstleistung, um Ihre Bedürfnisse bestens zu erfüllen.

Wir beraten Sie auch gerne für Anlässe ausser Haus und empfehlen uns für ein reibungsloses und qualitativ hochstehendes Catering. Wir bieten bei Allergien und Unverträglichkeiten angepasste Lösungen an.

Wir kaufen regional ein, unser Fleisch stammt aus der Schweiz, die wenigen Ausnahmen sind deklariert. Wir verwenden, wo immer möglich, Produkte aus der Region und aus der Schweiz. Das ganze Angebot wird in unserem Betrieb täglich frisch und gerne auch auf Bestellung hergestellt. Dies sind alles Vorschläge, wir gehen jedoch gerne auf Ihre speziellen Bedürfnisse ein.

Zögern Sie nicht, mit uns über Ihre Wünsche zu sprechen. Wir freuen uns, Sie kompetent zu beraten, Sie kulinarisch zu begleiten und wünschen Ihnen viel Vergnügen.



UNSERE LIEFERANTEN

Unsere regionalen Lieferanten sind unsere Partner und bieten eine verlässliche Qualität!

Blaser Kaffee, Bern

Kaffeebohnen

Länggasstee, Bern

Verschiedene Teesorten

Etter & Berno AG, Ried bei Kerzers

Gemüse, Früchte und Salate

Dörig & Brandl, Zürich

WWF Seafood Group, Schweizer Fische
und Produkte aus nachhaltiger Zucht

Kummer Getränke AG, Burgdorf

Mineralwasser, Bier und Säfte

Milchland AG, Rüegsau

Milch, Rahm, Butter, Quark und Joghurt

Metzgerei Gyax, Lützelflüh

95 % Fleisch und Geflügel aus der Region, ansonsten entsprechend deklariert

Metzgerei Stauffer, Kernenried

Bäckerei Felber, Langenthal

Mehl, Brot, Brötli Gipfeli & Kleingebäck

Pistor AG, Rothenburg

Konditorei- und Kolonialwaren, Kioskartikel

Salgescher Weinkeller, Diego Mathier

Spezialweine, Spumante, Walliserweine

Vennerhus AG, Grosshöchstetten

Dôle, Epesses, Johannisberg, Cornalin

Familie Strahm, Ersigen

Schweizer Eier und Eierprodukte

Zentrum Schlossmatt Region Burgdorf

Züpfe, Patisserie und Spezialitäten

APÉRO

Kleine belegte Brötchen (rund 6 cm Ø)	CHF 4.00
(Ei, Schinken, Salami, Käse, Thon, Lachs, Crevetten, etc.)	
Schinkengipfeli klein (42 g)	CHF 1.90
Käseküchlein klein (24 g)	CHF 1.90
Miniküchlein assortiert (22 g)	CHF 1.70
Gemüsedip mit verschiedenen Saucen (100 g)	CHF 6.00
Minisandwich (verschiedene Füllungen) (80 g)	CHF 4.00
Sandwich am Meter (verschiedene Füllungen)	CHF 55.00
Käseplatte (100 g) oder Fleischplatte (100 g)	CHF 9.00
Fleisch / Käseplatte gemischt (100g)	CHF 9.00

HAUSGEMACHTE ZÜPFEN

300 g / 500 g / 700 g	CHF 4.50 / 5.90 / 7.90
1000 g (<i>auf Vorbestellung</i>)	CHF 10.80
1000 g Speckzüpfe (<i>auf Vorbestellung</i>)	CHF 13.00

SUPPEN

Suppen nach Wahl und Saison (2 dl pro Person)	CHF 4.00
---	----------

SALATE

Hausgemachte Salatsauce 1 Liter (french / italienne) (5 dl – CHF 6.00)	CHF 11.00
Salatbuffet pro Person / 250 g (Gemüse- und Blattsalate)	CHF 6.00
Salatbuffet pro Person / 350 g (Stärkesalate Kartoffel / Reis / Teigwaren)	CHF 7.00
Sortenreine Salate pro kg	CHF 16.00

Die Salate werden in Schüsseln angerichtet oder vakuumiert und können frei nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden, die Saucen nach Wahl.

FLEISCHGERICHTE

Schweinskarreebraten (150 g) / Schweinsrahmschnitzel (150 g)	CHF 24.00
Burehamme (150 g) und Kartoffelsalat	CHF 22.00
Bernerplatte (200 g) (Siedfleisch, Speck, Zunge, Wurst, Rippli, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Dörrbohnen)	CHF 34.00
Rindsgulasch Stroganoff (150 g)	CHF 29.00
Roastbeef – englische Art (150 g)	CHF 38.00
Suure Mocke - Grossmutter Art (150 g)	CHF 28.00
„Barbecue“ (250 g) Feines vom Grill Salatbuffet inkl. Stärkesalate (350 g)	CHF 41.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (150 g)	CHF 30.00
Kalbskarreebraten (150 g)	CHF 40.00
Saltimbocca (150 g)	CHF 35.00
Pouletbrust (120 g)	CHF 25.00
Lammnierstück (NZL)	CHF 33.00
Emmentaler Lammvoressen (150 g)	CHF 27.00

Bei den Hauptgerichten bieten wir folgende Beilagen an: Reis, Risotto, Teigwaren, Spätzli, Polenta, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes frites, Kroketten, Rösti oder Kartoffelstock & saisonales Marktgemüse.

VEGETARISCHE GERICHTE

Auberginen-Piccata (150 g), Tomatensauce, Safranrisotto, Gemüse	CHF 23.00
Waldpilzgulasch im Blätterteigpastetli, Marktgemüse	CHF 21.00
weitere vegetarische und / oder auch vegane Gerichte auf Anfrage	Preis n.A.

FISCHGERICHTE

Gebratene Lachsschnitte (150 g) mit Buttersauce, Wildreis, Saisongemüse	CHF 29.00
Eglifilet im Backteig (200 g), Tartaresauce, Salzkartoffeln	CHF 29.00

IMPRESSIONEN VON VERSCHIEDENEN ANLÄSSEN



DESSERTVARIATIONEN UND TORTEN

Fruchtsalat / Meringues / Vermicelles	CHF 7.00
Cremen und Mousse nach Wahl (portioniert)	CHF 6.00
Dessertbuffet nach Wunsch (100 g)	CHF 6.00
Glacekübeli Kalte Lust (Portion 120 ml)	CHF 5.00
Hausgemachte Cremeschnitte am Meter	CHF 55.00
Hausgemachte Cremeschnitte am Meter (geschnitten)	CHF 65.00



Torten	22 cm (6- 8 Pers.)	26 cm (10 - 12 Pers.)
Vacheringlace-Torte nach Wahl Erdbeeren und Vanille, Schokolade und Mokka	CHF 35.00	CHF 47.00
Kirschtorte / Schwarzwäldertorte	CHF 31.00	CHF 41.00
Schoggiwilliams-Torte / diverse Fruchttorten	CHF 31.00	CHF 41.00
Quarktorte (Aromen nach Wahl Zitrone, Himbeer, Joghurt)	CHF 31.00	CHF 41.00

Eine einfache Beschriftung wie «Happy Birthday» etc. ist im Preis inklusive. Spezielle und aufwändige Tortendekorationen werden nur in Absprache mit dem Leiter Gastronomie oder dem Küchenchef mit einem Aufpreis verrechnet.

GETRÄNKE

Orangensaft / Apfelsaft / Säfte	1 lt	CHF 6.00
Diverse Aromen / Mineralwasser	1.5 lt	CHF 6.00
Früchtebowle (mit / ohne Alkohol)	1 lt	CHF 12.00
Schaumwein / Prosecco	7.5 dl	CHF 32.50

SÜSSGETRÄNKE (PET)

diverse Aromen (Süssgetränke etc.)	5 dl	CHF 3.20
------------------------------------	------	----------

WEISSWEIN

Hauswein, Epesses blanc AOC, Lavaux	5 dl	CHF 17.50
Johannisberg du Valais AOC, Sion	5 dl	CHF 19.00
Mon Blanc, Niklaus Wittwer, Sion	7.5dl	CHF 32.50
Chardonnay Niklaus Wittwer, AOC, Wallis	7.5 dl	CHF 32.50

ROTWEIN

Hauswein, Dôle du Valais, AOC	5 dl	CHF 17.00
Mon Rouge AOC, Sion	7.5 dl	CHF 41.00

BIER

Hopfenperle / Burgdorfer hell / Alkoholfrei	3.3 dl	CHF 3.50
Burgdorfer Bier hell	5 dl	CHF 5.00

Kaffee/Tee		CHF 3.50
------------	--	----------

Weitere Weine, Getränke und Spirituosen sind auf Anfrage sind jederzeit möglich.

MIETE MOBILIAR / TISCH- UND GESCHIRRSERVICE

Menüteller	CHF	0.50
Dessertteller / Suppentasse	CHF	0.50
Kaffeetasse / Untertasse	CHF	0.50
Besteck (Messer, Löffel, Gabel, Löffeli)	CHF	0.20
Wasserglas / Weinglas	CHF	0.50
Champagnerglas	CHF	0.50
Papierservietten	CHF	0.50
Stofftisch Tuch	CHF	6.00
Stoffservietten	CHF	2.00
Stehtisch	CHF	30.00
Gasgrill (inkl. Gas)	CHF	50.00
Chaving Dish / Wärmeboxen	CHF	10.00
Tischtuchrolle 45 Meter (bunt)	CHF	50.00

Das Geschirr vermieten wir nur im Zusammenhang mit einer Essensbestellung. Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit, den Anlass bei uns im Restaurant oder in unserem Saal durchzuführen. Lassen Sie sich beraten, wir helfen Ihnen gerne.



ANBEBOT RÄUMLICHKEITEN

Gerne besprechen wir mit Ihnen auch die Möglichkeiten bei uns im Haus. Wir verfügen über ein öffentliches Restaurant mit einem Platzangebot bis zu 150 Personen, einen großzügigen und hellen Seminarraum mit Tageslicht für Seminare, Veranstaltungen, Familienessen sowie Terrassen

Damit Sie sich optimal auf Ihre Sitzungen oder Besprechungen konzentrieren können, sorgen wir dafür, dass Sie und Ihre Teilnehmenden gut versorgt sind: Von Kaffee mit Vollkornbrötli über leichte Menüs und Salatbuffets bis hin zu gluschtigen Patisseries am Nachmittag. Wir bieten Ihnen dieses Angebot als attraktive Pauschale an.

- **Seminarraum 80 m2, 10 - 50 Personen**
Verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten (U-Form, Längs, Seminar, Theater, Block)
- **Sitzungsraum 30 m2, 10-15 Personen**
Bestuhlungsmöglichkeiten: Nur Block

Wir verfügen über Parkplätze vor dem Haus sowie eine rollstuhl- und behindertengerechte Einrichtung. Die Parkplätze vor dem Haus sind kostenpflichtig, es gibt eine beschränkte Anzahl an Parkmöglichkeiten.

Wir empfehlen Ihnen die Anreise mit dem Bus 462. Die Haltestelle «Alterspflegeheim» befindet sich direkt vor dem Haus. Weitere Informationen zu den Bestuhlungsmöglichkeiten und Pauschalen finden Sie auf unserer Website.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN / GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Lieferbedingungen	Wir liefern innerhalb von Burgdorf und verrechnen für Hin-/Rückfahrt ab Zentrum Schlossmatt einen Betrag von CHF 2.50/km sowie CHF 65.00 pro Std./Mitarbeitende.
Service	Für Anlässe ausser Haus bieten wir nach Absprache auch eine Gästebetreuung durch Köche oder Servicemitarbeitende an.
Dekoration	Dekorationen oder spezielle Blumengestecke geben wir gerne gegen Rechnung für Sie in Auftrag.
Zahlungsbedingungen	Die Rechnung ist innert 30 Tagen zu bezahlen. Angebotsanpassungen sowie Preisänderungen bleiben vorbehalten. Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung ab einem Betrag von CHF 150.00. Sie haben die Möglichkeit, die Beträge direkt im Restaurant Schlossmatt bar oder mit EC / Postcard / Kreditkarten zu bezahlen.
Annulation	Eine Annulation ist bis 14 Tage vorher kostenlos, bei späteren Absagen werden anfallende Kosten für bestelltes Material (Essen, Getränke, Mobiliar, etc.) zu Lasten des Kunden verrechnet.
Kontakt:	Zentrum Schlossmatt Region Burgdorf Einschlagweg 38 3400 Burgdorf Mailadresse: info@zsburgdorf.ch www.zsburgdorf.ch Telefon 034 421 91 11

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und beraten Sie gerne für einen tollen Anlass!

Reto Zuberbühler
Leiter Gastronomie



Kontakt

reto.zuberbuehler@zsburgdorf.ch
res.zaugg@zsburgdorf.ch

Res Zaugg
Küchenchef



Gültigkeit der Preise ab 01.08.2024 | Preis - & Angebotsänderungen vorbehalten. Preise inkl. MwSt.